39e Année. — Tome LXXVI. N° 1982 Paris, 30 Juin 1932

REVUE DE VITICULTURE

CONTRIBUTION A L'HISTOIRE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE

L'emplacement occupé actuellement par la commune de Chateauneuf-du-Pape était vraiment privilégié par la nature puisqu'il a tenu sa place dans l'Histoire de l'humanité dès l'époque la plus reculée.

C'est cependant volontairement que nous passerons sur l'époque préhistorique qui y a laissé sa trace par un chantier d'extraction et de taille des silex ; sur l'histoire des Cavares chez lesquels l'antique Aeria n'aurait été autre que Chateauneuf ; sur le passage du Rhône par Annibal et ses éléphants, lequel, d'après le marquis de Fortia d'Urban interprétant Polybe, aurait eu lieu « au-« dessous de la montagne de Chateauneuf sur laquelle se serait porté son allié « Hannon, fils du roi Bomilcar, pour fondre sur les Gaulois... » ; sur l'histoire du Comtat Venaissin à laquelle celle de Chateauneuf est intimement liée et qu'il n'est pas dans nos intentions de refaire. Non, à notre avis, l'histoire propre du Chateauneuf viticole ne commence qu'au moment où s'établirent entre cette localité et la Papauté les relations qui finirent par lui valoir son nom.

Le nom de Chateau « neuf » ne paraît pas d'ailleurs l'indice d'une origine très ancienne. Le titre le plus reculé est la charte de 1157 par laquelle Frédéric Barberousse donne à l'évêque d'Avignon et à ses successeurs le fief impérial de Chateauneuf et ses appendices avec pleine et entière juridiction. L'empereur Frédéric II et les Pontifes souverains du Comtat, entre autres Adrien IV, Innocent IV, Paul III et Clément VIII confirmèrent ces droits et privilèges, ce qui faisait dire de Chateauneuf comme de Bédarrides et de Gigognan : « in Comitatu et non de Comitatu », dans le Comtat sans être du Comtat, parce que la justice et la police y étaient administrées de plein droit par les évêques d'Avignon en dehors du Souverain (1).

Retenons de ceci que dès 1157 Chateauneuf jouissait d'une place à part dans le Comtat qui ne pouvait manquer d'attirer l'attention et aussi que, paraît-il, dès cette époque, les évêques d'Avignon eurent un parc sur les hauteurs de la colline.

On croit aussi (car par prudence nous tenons à rester dans le domaine des

(1) Il paraît même, d'après une sentence de l'an 1146, qu'avant cette donation, l'évêque d'Avignon exerçait déjà la juridiction temporelle à Chateauneuf. Des titres plus anciens encore sont cités dans cette sentence (Dictionnaire géographique de la France, par Expilly, 1764) et il paraît que son territoire était compris dans la donation de 822 faite par Louis le Débonnaire, lequel donnait avec Bédarrides la moitié du cours du Rhône, ce qui ne pourrait se faire sans comprendre Chateauneuf puisque le territoire de Bédarrides est séparé du Rhône par celui de Chateauneuf.

traditions orales) que vers la fin du XIIe siècle, les Templiers, qui appartenaient à un ordre extrêmement puissant puisqu'il inquiéta même la Papauté, s'établirent à Chateauneuf, où ils consacrèrent une église sous le titre de « Saint-Théodoric, Martyr ». On croit aussi qu'ils édifièrent au sommet de la colline un château et qu'ils plantèrent des vignes pour leur consommation, comme ils le firent dans bien d'autres régions ; mais en tout cas, ce château ne fut pas celui dont nous voyons actuellement les ruines, et ces quelques vignes réservées à la consommation personnelle ne visaient nullement à la sélection des ter-



Fig. 5.626. — Village et vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

rains et des cépages nécessaires à une production digne de la table pontificale ainsi qu'il fut ultérieurement.

Après la suppression des Templiers, l'église de Saint-Théodoric fut érigée en vicairie en 1319 ; et elle fut unie à la Métropole d'Avignon en 1504.

Ainsi qu'on le sait, ce fut Clément V, inquiet de l'état troublé de l'Italie, menacé dans Rome même par ses propres sujets, qui se réfugia en Avignon sous la protection voisine des Rois de France. Il y fit son entrée pendant l'octave de l'Epiphanie de l'an 1309 et s'y installa au couvent des Frères Prêcheurs et de l'Evêché. Il avait choisi cette nouvelle résidence parce que proche du royaume de France, elle n'était cependant pas sous sa domination et qu'Avignon se trouvait dans le Comtat Venaissin appartenant au Saint-Siège.

Et par une belle journée de 1314, un cortège magnifique mais où la gaieté ne régnait point, pénétrait à Chateauneuf et s'y arrêtait. C'était Clément V qui

retournait en Auvergne, son pays natal, pour y attendre sa fin qu'il sentait prochaine. Il couchait à Chateauneuf et le lendemain mourait à Roquemaure, quelques kilomètres plus loin. Tel fut le premier contact de Chateauneuf avec la Papauté, il ne laissait guère prévoir ce qu'allait être l'avenir.

Ce fut l'évêque d'Avignon, Jacques Dueze, né à Cahors (encore un pays de vin renommé) vers 1249, élevé au Pontificat sous le nom de Jean XXII, qui allait donner tout son lustre à Chateauneuf. Il délaissa en effet les résidences de Monteux et de Malaucène et entreprit en Avignon la construction du Palais qui fait encore aujourd'hui notre admiration, et à Chateauneuf celle d'une demeure estivale conçue suivant les principes architecturaux dictés par l'insécurité de l'époque, c'est-à-dire d'un puissant château-fort.

Quelles furent les raisons qui dictèrent à Jean XXII le choix de Chateauneuf comme lieu de villégiature ? Ici nous entrons dans le domaine des hypothèses... Nous croyons néanmoins qu'on peut déterminer ces raisons sans trop de crainte de se tromper, mais pour cela il faut commencer par bien se pénétrer de l'ambiance de la Cour Pontificale avignonnaise.

Les rues étroites de la cité, couvertes de larges toiles pour amortir la chaleur du jour suffisaient à peine à la circulation d'une foule empressée et pittoresque : cardinaux sur leurs mules, clercs et moines de tous ordres, pénitents, missionnaires, pèlerins, solliciteurs, écoliers venus pour suivre les cours de l'Université, envoyés des rois et des princes, se mêlaient sans cesse à une population fixe de 80.000 habitants. L'activité commerciale était intense dans un pays où affluait l'or de la chrétienté, où le Rhône apportait des productions de tous les pays, où vivait une société élégante et courtoise, où les lettres et les arts étaient encouragés et cultivés, où hommes et femmes rivalisaient de luxe et d'élégance (1).

Ces dernières arboraient des toilettes d'une incomparable richesse. Leur somptuosité dépassait même celle des cardinaux et des prélats que traînaient dans des voitures dorées des chevaux caparaçonnés d'or et qu'escortaient des laquais resplendissants. La moitié du visage voilé sous leur chapel de roses ou sous un grand chapeau garni de soie, de plumes et de fleurs, ou encore coiffées d'une sorte de turban mauresque dont les rubans et les cordons de perles imitaient le tortil héraldique des barons, elles étaient vêtues de longues robes à queue toutes scintillantes de perles fines. Leur ceinture au riche fermoir laissait pendre une aumônière, des patenôtres d'ambre ou de corail, souvent un éventail en plumes d'autruche ou de paon ; et elles avaient des gants de soie brodés d'or. Les noms de ces sirènes avignonnaises, comme les appelait Froissard, étaient charmants : Brunissande de Foix dont la légende disait qu'elle tressait autour du front de Clément V une couronne de myrthes et de roses pour écarter de lui les fantômes des Templiers ; Adeline, vicomtesse d'Avignon, Miramonde de Léon, Doucette de Moustiers, Aremburge des Rosiers, Blanchefleur de Flassans, Enemonde de Bourbon, Phanette de Gantelines (2).

Et pendant ce temps, les Papes malgré ce que prétend Pétrarque menaient

(1) LAROUSSE, *Histoire de France*.
(2) André BELLESSORT, *Dans l'Avignon de Pétrarque*.

une existence de moines. Ils n'ignoraient rien du dérèglement des mœurs, qui, du reste, caractérise l'époque toute entière, ils auraient perdu leur temps à vouloir réformer Avignon, et des soucis plus graves les préoccupaient dans les Etats de l'Eglise et dans la chrétienté.

Aussi le Palais Papal présentait-il dans son aménagement un singulier mélange de luxe et de simplicité. Si la plus somptueuse argenterie garnissait les bahuts et les crédences, de simples nattes servaient de tapis, et, aux fenêtres, sauf dans les chapelles, des toiles enduites de cire servaient de vitres. Le mobilier et les ornements sacrés étaient au contraire d'un luxe inouï, et, s'il éclatait dans l'orfèvrerie, la broderie et l'émaillerie, il se manifestait aussi dans les fêtes et les banquets. C'est ainsi que Clément V traitant son entourage, le menu comprenait vingt-sept entrées dont une pièce montée composée d'un cerf, d'un sanglier, de chevreuils, de lièvres et de lapins, des arbres couverts de fruits



Fig. 5.627. — Vue du village de Châteauneuf-du-Pape.

confits, une fontaine d'où coulaient des flots de vin fin, et enfin quatre chevaliers et 72 écuyers faisaient le service (3).

Il est absolument certain que cette atmosphère enfiévrée non seulement par les soucis de la gestion d'un domaine temporel énorme, mais encore par ceux des affaires spirituelles de toute la chrétienté n'allait pas sans entraîner pour le Souverain Pontife une fatigue intellectuelle et même physique qui lui rendaient indispensables des périodes de repos dans le calme et l'éloignement de la foule. Aussi dut-il vraisemblablement rechercher une résidence où il put échapper momenténament aux quémandeurs, aux solliciteurs et aux milliers de visiteurs et de pèlerins qui se pressaient aux portes du Palais d'Avignon.

Il y avait bien les résidences de Monteux et de Malaucène, mais les chemins

(3) Larousse, *Histoire de France.*

étaient trop mauvais et trop longs pour permettre de conserver un contact indispensable avec Avignon. Il fallut trouver un lieu suffisamment éloigné de la ville pour décourager les importuns et pourtant suffisamment rapproché pour qu'un courrier put y aller et en revenir dans la même journée. L'endroit rêvé fut trouvé au sommet d'une éminence dominant la vallée du Rhône à peu près à mi-chemin entre Avignon et Orange, bref à Chateauneuf.

Nous sommes même convaincus, et la plupart de ceux qui montent au sommet du donjon de Chateauneuf sont de cet avis, que l'ancêtre de notre télégraphe, nous voulons dire la signalisation optique, devait exister entre les deux Palais.

Ce fut Jean XXII le grand bâtisseur du château et peut-être même le véritable créateur du vignoble qui devait finir par recouvrir les coteaux ; il agrandit l'ancien parc de l'évêché en le consacrant en partie à l'agrément et en partie aux cultures et le ceignit de hautes murailles dont une bonne partie se retrouve dans les maisons actuelles. Un manuscrit de Morenas nous a appris que ce parc « contenait 20 salmées de terre (la salmée valait alors un demi-hectare) et que le vin et l'huile qu'on y récoltait étaient d'une « qualité bien supérieure « aux denrées de ces deux espèces que produit le terrain de Chateauneuf quoi- « qu'elles soient d'ailleurs très renommées ».

A cette époque, il y avait autour du village, peut-être à cause de l'importance des maçonneries entreprises, un grand nombre de fours à chaux, ce qui valut à Chateauneuf le surnom de Calcernier.

Ajoutons enfin que contrairement à ce que pourraient laisser croire les voies d'accès actuelles aux ruines, bien que le château fût élevé, les voitures pouvaient y accéder par un chemin contournant les murailles du parc.

Hélas, après la mort de Jean XXII, le château fut délaissé, la vigne également, les Papes restant en Avignon à cause de l'insécurité provenant des bandes de pillards qui parcouraient la France à cette époque. Benoît XII, Clément VI, Innocent VI, Urbain V et Grégoire XI se succédèrent ainsi jusqu'en 1376 où Grégoire XI retourna à Rome. Dès sa mort en 1378 éclatait le grand schisme d'Occident et des antipapes régnèrent en Avignon.

Ce fut l'un d'eux, Pierre de Luna, l'Aragonais, anti-pape sous le nom de Benoît XIII, qui revint à Chateauneuf vers 1396. Le château déjà réparé sous Innocent VI, le fut à nouveau et sans doute la vigne replantée ou remise en état.

Chateauneuf connut encore quelques beaux jours, puis il tomba dans l'oubli et pendant le XVe siècle, le château fut plus ou moins abandonné.

Puis vinrent les guerres de religion. L'union de l'Eglise de Chateauneuf à la Métropole d'Avignon faite par Julien Du Roure en 1504 dans un but de protection devait devenir un danger pour notre localité lorsque les troubles éclatèrent. En 1562, Perrinet-Parpaille, voulant détruire les églises à Avignon et les remplacer par des temples réformés, vint surprendre Chateauneuf-Calcernier. Il comptait sans les chateauneuvois qui secondés par les soldats de l'archevêque d'Avignon, se défendirent avec tant de courage qu'il dut abandonner son dessein. Il subit de grandes pertes et abandonna même une partie de ses muni-

tions. Il alla se venger sur Saint-Laurent-des-Arbres, se retira à Orange où il était Président du Parlement et où les réformés tenaient leurs assemblées, puis après des fortunes diverses finit par avoir la tête tranchée dans la cour du Palais d'Avignon ; sa maison fut rasée et convertie en place publique : elle prit le nom de place Pie, de Pie IV qui régnait alors, et elle porte encore ce nom.

Peu après, Montbrun, lieutenant du baron des Adrets de sinistre mémoire, vainqueur à Mornas et à Pierrelatte où il fit massacrer cruellement la garnison et les habitants, se présenta devant Chateauneuf. En apprenant son approche, les Chateauneuvois, épouvantés par sa réputation de cruauté, avaient abandonné la localité qui fut pillée en même temps qu'étaient livrés aux flammes l'église et le château. Mais à cette nouvelle, l'indignation galvanise les fugitifs, ils s'emparent de toutes les armes qu'ils peuvent trouver et attaquent les calvinistes. Le 13 juillet, ils chassaient les réformés qui n'occupaient Chateauneuf que depuis cinq jours. Durant deux mois, le village eut encore à subir maints assauts, mais enfin le 2 septembre la paix revenait.

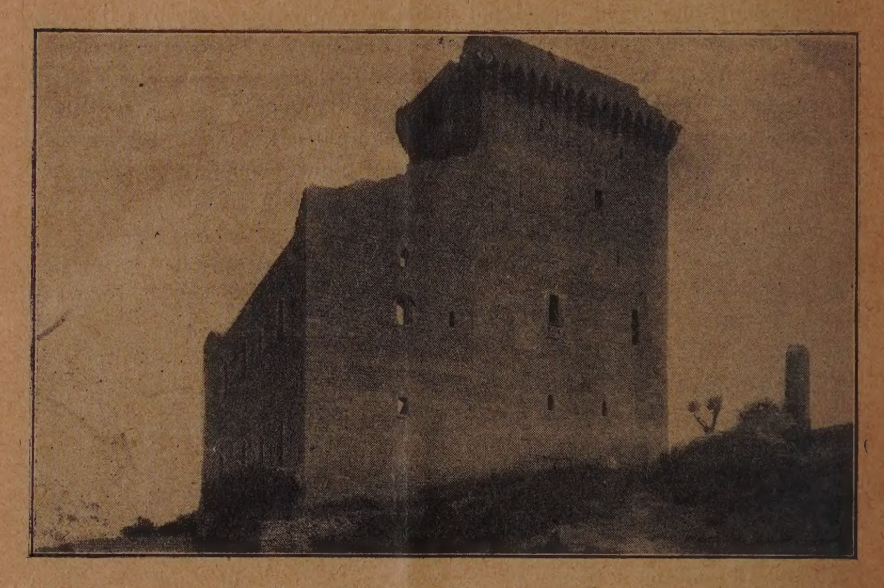


Fig. 5.628. — Le Château « neuf ».

Cette époque, si elle consacra le courage et l'abnégation des Chateauneuvois, fut néfaste pour l'admirable construction sous la protection de laquelle ils s'abritaient. Après le passage des dévastateurs, il ne resta plus qu'une tour et un pan de mur dominant le village pillé. Mais les ruines imposantes encore debout permettent d'apprécier l'importance de l'édifice au temps de sa splendeur. Dominant la vallée du Rhône, ces vestiges altiers évoquent tout un passé grandiose et donnent au paysage une majesté qui surprend le touriste lorsqu'il vient de Sorgues. Des hauteurs du château ruiné, la vue s'étend sur un panorama immense et admirable et sur toute l'étendue des beaux vignobles, enfants plan-

tureux de ceux créés par les Papes d'Avignon, et lorsque Daudet écrivait que le vin de Chateauneuf était le « Vin des Rois », il se trompait, car nous croyons que nous venons de montrer avec l'Histoire que le Chateauneuf était mieux qu'un vin royal, mieux qu'un vin impérial même, c'était un vin... Pontifical ! ! !

Et nous en aurons terminé avec l'histoire du château lorsque nous aurons dit qu'actuellement des travaux de restauration très importants sont effectués afin de permettre l'accès du sommet du donjon aux visiteurs et faciliter l'accès des voitures aux ruines. Le touriste peut donc venir à Chateauneuf-du-Pape où tout est maintenant prévu pour le recevoir ; outre une table remarquable et des vins fameux, il y trouvera la joie des yeux devant l'incomparable spectacle que la Nature déroule pour lui autour de l'ancienne demeure pontificale.

Mais revenons à l'histoire du vin lui-même.

Là, la vérité nous oblige à reconnaître que le produit de la vigne des Templiers ou celui de la toute jeune vigne de Jean XIII n'était pas fameux et que ce dernier lui préférait de beaucoup du vin de Beaune dont il faisait venir d'assez grandes quantités... Le Bourgogne venait donc à Chateauneuf, beaucoup plus tard ce fut le Chateauneuf qui alla en Bourgogne... Mais ça c'est une autre histoire et revenons au XIVe siècle.

Si les comptes des « Chambres Apostoliques » nous renseignent sur l'origine du vin que buvait Jean XXII, nous y trouvons aussi qu'en 1360 Innocent VI fait venir du vin de Chauteauneuf-Calcernier, mais c'était du *vin blanc*. Par contre on y voit aussi qu'en 1361 il en fait venir de nouveau, mais cette fois-ci c'est du vin rouge et qui provient du propre cellier du Pape. Voilà donc bien établie, tout au moins jusqu'à preuve du contraire, la première date à laquelle nous voyons apparaître le vin de Chateauneuf dans un document indiscutable, et beaucoup de nos grands vins ne pourraient pas montrer de titres de noblesse aussi anciens.

Après le départ des Papes, que devint le vignoble de Chateauneuf ? Les documents manquent et sans doute partagea-t-il les bonnes et les mauvaises périodes de la vie dans la région : tantôt plein de vie et de promesses, tantôt dévasté par les bandes armées ou délaissé par les paysans décimés par la famine, la peste ou les guerres.

Il faut arriver au XVIIIe siècle pour retrouver des documents se rapportant à la viticulture. Il en est un que nous tenons à reproduire, car il prouve qu'il n'y a rien de nouveau sous le soleil et qu'à trois siècles de distance les préoccupations des vignerons sont restées les mêmes. Il s'agit d'une lettre de l'archevêque d'Avignon aux Consuls de Chateauneuf.

« D'Avignon, le 28 août 1727.

« Sieurs Consuls,

« Ayant appris dans notre lieu de Chateauneuf on n'usait pas des mêmes pré-
« cautions dont on se sert dans les villes et villages du Comtat pour éviter les
« dommages qui se commettent ordinairement dans les années où le vin est à
« cher prix, nous avons cru devoir réveiller vos attentions sur les besoins pu-
« blics en *vous ordonnant d'établir une garde bourgeoise à la porte du lieu pour*

« *empêcher l'entrée du raisin* que l'on pourrait faire prématurément jusques « ce que l'on ayt fait les criées ordinaires de la vendange. Nous attendons un « prompt remède à un mal qui ne nous touche pas moins qu'il ne doit être sen- « sible à nos sujets, et nous espérons tout de cet empressement ordinaire que « vous manifestés lorsqu'il s'agit du bien public. Je suis, sieurs Consuls,

« Votre très affectionné :

François Maurice DE GONTERIIS,
Archevêque d'Avignon.

Et, puisque nous parlons des Consuls de Chateauneuf, rendons hommage à leur mémoire. Ils furent des hommes particulièrement énergiques et sachant défendre jalousement les intérêts de leurs concitoyens. Nous n'en voulons pour preuve que deux anecdotes.

L'archevêque d'Avignon ayant appris que des hommes armés paraissant venir de Chateauneuf avaient assailli et enlevé un convoi de blé aux environs de Caderousse, leur envoya une ordonnance prescrivant une enquête et la punition des coupables.

Les Consuls répondirent qu'en effet les hommes en question venaient bien de Chateauneuf, mais que loin de les punir, ils ne pouvaient que les remercier de leur exploit car grâce à eux on avait pu éviter les conséquences graves et la famine régnant dans le village.

Malgré cette réponse cavalière, l'affaire ne s'envenima pas trop et se termina par l'envoi de deux lièvres et de quelques perdrix rouges à l'archevêque.

Une autre fois, les habitants se plaignirent que les troupeaux de l'archevêque s'attaquaient aux récoltes. Les Consuls nommèrent alors des garde-terres et ceux-ci n'hésitèrent pas à employer les grands moyens : tous les moutons surpris en train de paître dans les récoltes furent proprement occis malgré les protestations des bergers. D'où une histoire de tous les diables... ou de tous les Papes... à votre choix. Quelle en fut la fin ? Nous ne nous en souvenons plus.

Ces faits choisis dans un certain nombre du même genre prouvent en tout cas que nos Consuls étaient gens d'énergie et de décision ayant un sentiment profond de la propriété et des droits qu'elle confère... Et nous nous sommes laissé dire que ce trait du caractère des Chateauneuvois d'autrefois était toujours vivant chez ceux d'aujourd'hui !

Les premiers documents viticoles que nous trouvons ensuite consistent en archives de la famille de Tulle, propriétaire du domaine de La Nerthe, qui sont aux Archives départementales à Avignon. Ce sont surtout des correspondances adressées à Messire Jean de Tulle, Comte de Villefranche. Elles nous apprennent que le domaine en 1750 comptait environ une cinquantaine d'hectares dont une petite partie seulement était complantée en vignes puisqu'on n'y récoltait que 16 tonneaux et demi, soit environ 45 hectolitres de vin. Cette correspondance nous montre que les commandes de plus en plus nombreuses témoignent du succès remporté à l'époque par le « Vin des Papes ». C'est ainsi qu'il était dénommé.

Après avoir vendu aux notabilités de la région, les de Tulle de Villefranche étendirent leur rayon de vente et à partir de 1770, le vin de La Nerthe fut de-

mandé dans presque toutes les régions de France. Plus tard (1768), cette famille eut même des représentants en Angleterre et aux Etats-Unis. Le tonneau de 470 litres se vendait alors 200 livres. Ces archives privées fort intéressantes pour l'histoire de Chateauneuf s'arrêtent en 1803.

Le développement du commerce des vins de Chateauneuf se traduit par une augmentation de population nécessitée par l'extension du vignoble. Chateauneuf possédait 550 habitants vers 1700, 1.000 vers 1820 et 1.450 vers 1850. Notons en passant que depuis cette population a diminué, car Chateauneuf n'est pas à l'abri de la désertion des campagnes.

A partir du XIXe siècle, les documents et les ouvrages ne nous font plus défaut.

Le « Mémoire-Statistique sur le département de Vaucluse » de Maxime de Pazzis nous apprend qu'en 1808 le vignoble de Chateauneuf comprend une quarantaine d'hectares « donnant un vin chaleureux et cependant délicat et fin « qu'il faut boire dans ce pays au bout de quatre ans » et il donne un nom de cru : la Nerthe.

En 1822, l'ouvrage de Jullien « Topographie de tous les vignobles connus », inscrit dans la première classe le vin de Chateauneuf-Calcernier et cite les crus de la Nerthe, Saint-Patrice, le Boucoup, la Fortia, la Jacquinotte, le Coteau Pierreux.

En 1868, le docteur Guyot, l'apôtre des cépages fins, célèbre aussi les mérites du Chateauneuf-du-Pape et cite les crus de la Nerthe, Condorcet, Vaudieu, Coteau-Brûlé.

En 1873, le vignoble de Chateauneuf compte de 5 à 600 hectares et il a le triste privilège de servir de critérium à la constatation du phylloxéra dans le département de Vaucluse. Pendant la crise, la vigne fut généralement remplacée par des arbres fruitiers, amandiers, cerisiers et abricotiers. La reconstitution ne commença qu'en 1878. Après un début assez lent, elle avança rapidemen et vers 1890, le vignoble de Chateauneuf avait presque repris toute son importance.

Nous en arrivons maintenant à la période moderne qui a déjà fait l'objet d'une précédente étude.

Nous nous arrêterons donc là en signalant simplement au lecteur que l'Histoire ne s'arrête pas, mais continue toujours. MM. Astruc, Dumont, Kühnholtz-Lordat, Lefèvre et notre magistrature méridionale nous ont aidé tout dernièrement à en écrire une nouvelle page par la délimitation judiciaire de Chateauneuf-du-Pape et nous espérons qu'elle ne sera pas la moins féconde.

Baron P. LE ROY DE BOISEAUMARIÉ,
Président du Syndicat de Chateauneuf-du-Pape,
Président du Syndicat Général des Vignerons
des Côtes-du-Rhône.

Biliographie : Archives départementales et communes.
FORTIA D'URBAN, *Antiquités et monumens du département de Vaucluse* (1808).
LAROUSSE, *Histoire de France*
André BELLESSORT, *Dans l'Avignon de Pétrarque.*
DE BEHRLE, Thèse.
Mémorial de Vaucluse (1861).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F). — Situation viticole de la Drôme (Dr Bonnet). — Important abaissement des prix de vente des extraits titrés de nicotine. — Foire-Exposition viticole et vinicole de Béziers (E. F.). — La révision de la loi du statut de la viticulture. — Le 22e Cours normal ménager agricole de l'Union du Sud-Est. — Quelques cultures fruitières en Algérie (Mac Grellet). — Ecole municipale d'agriculture ; Ecole pratique d'artisanat rural de Cibeins (Ain) : Concours d'admission.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Depuis les orages étendus et dévastateurs de récoltes, qui se sont abattus dans la région méridionale le 5 juin, nous n'avons plus été éprouvés par la grêle ; mais les trombes d'eau n'ont pas épargné le Midi, depuis Bordeaux jusqu'à Nice. D'ailleurs il fait un orage tous les jours dans quelque coin de notre région. Les 17 et 19, c'est l'Hérault qui a subi de fortes pluies ; le 20, ce sont les Basses-Pyrénées et de nouveau l'ensemble de l'Hérault et du Gard où il a plu comme l'hiver. Nous voici à l'été, sans avoir pu bénéficier de la température agréable printanière. Comme printemps cette année, le Midi a supporté du froid et des pluies. On se croirait transporté dans les régions du Nord. L'été a commencé et le mauvais temps continue. Surtout les pluies auxquelles nous ne sommes pas habitués. Le mistral (vent du Nord) sec et frais, souffle parfois ; mais avec un ciel brumeux qui amène la pluie, lorsque le vent « tombe ». C'est ce vent sec et la température basse qui nous ont préservés jusqu'à ces derniers temps des invasions de Mildiou dans les vignes de coteaux.

Les orages suivis de pluies fines comme pendant l'hiver ont été si fréquents au cours du premier semestre de cette année que beaucoup de vignes ou des terres labourables à sol argileux regorgent d'eau. On fait difficilement les sulfatages et soufrages ; mais il est impossible de labourer. Aussi les mauvaises herbes ont une végétation luxuriante et dépassent souvent les pousses des vignes.

Par les quelques journées de chaleur lourde qui ont précédé ou suivi les orages, la végétation a poussé extraordinairement. On ne reconnaît pas les vignes qu'on n'a pas vues depuis dix jours. Les pousses se sont développées à vue d'œil et très grasses, à cause de la quantité d'eau qui se trouve dans le sol.

La végétation longtemps engourdie est en ce moment agréable. Peut-être trop vigoureuse au moment de la floraison, ce qui occasionne une forte coulure.

Les cépages de raisins blancs sont plus éprouvés par la coulure que les rouges.

Nous avons vu des vignes de « terret » où il ne reste pas un seul grain aux grappes.

Malgré les sulfatages et les poudrages qu'on pratique sans discontinuer, en abandonnant toute culture, des taches de Mildiou se voient un peu partout. Et surtout dans les vignes à sol imperméable. Certaines grappes sont atteintes aussi.

Si après les pluies abondantes et générales des 19 et 20 courant, le vent du Nord sec et presque froid n'avait pas soufflé, nous serions certainement infestés par le Mildiou.

Le vent a fait un peu de mal en arrachant des sarments chargés de grappes. Malheureusement, ce n'est peut-être que partie remise. Aussi tous les viticulteurs sont dans l'anxiété et luttent sans répit pour préserver leurs vignes de l'invasion du cryptogame destructeur. Et cela, malgré la perspective d'une vente de récolte peu rémunératrice. C'est une bien mauvaise année pour la viticulture méridionale. A moins que les pluies cessent.

Les sorties de grappes étaient assez satisfaisantes quoique pas extraordinairement abondantes ; mais beaucoup disparaissent. Nous avions recommandé de décapiter au début de la floraison les pousses trop longues dans les vignes à végétation trop puissante. Un certain nombre de viticulteurs ont fait cette opération ; mais beaucoup d'autres l'ont négligée. Nous verrons les résultats. L'écimage s'imposait cette année plus que toute autre pour éviter la Coulure.

Dans les années ordinaires, la végétation de la vigne est presque terminée fin juin. Cette année, c'est au moment de la floraison que la végétation est la plus active. Et cette activité nuira à la fructification.

Donc, Coulure et Mildiou vont certainement réduire sensiblement la récolte de raisins dans notre région méridionale. Que se passera-t-il dans les autres régions où d'ailleurs la viticulture ne domine pas ?

Ainsi que nous le disions plus haut, on sulfate et on poudre sans discontinuer. C'est une opération que le propriétaire viticulteur ou le régisseur doit surveiller afin qu'elle se fasse bien. Il est facile aux ouvriers d'aller vite, si le sulfatage se fait superficiellement. Pour que le liquide cuprique produise son effet préventif, il faut que toutes les feuilles et les grappes soient touchées. Il est donc utile de bien contourner le cep, et injecter même dans l'intérieur par dessous.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles ont été moins fréquentés que les précédents, parce que les viticulteurs sont occupés au sulfatage qui a besoin d'être surveillé. Tous les ouvriers n'étant pas consciencieux.

Les cours continuent à s'élever. Dans les pays de consommation, on commence à comprendre que la récolte menace d'être défectueuse, et certaines maisons ne se contentent pas d'acheter au jour le jour. Elles veulent faire un peu de spéculation en créant des stocks. Ce sont ces achats faits pour créer des réserves qui sont cause de la hausse actuelle du prix des vins. La résistance des viticulteurs aidant.

Nous avons d'ailleurs toujours soutenu que la spéculation faite par le commerce était seule capable d'empêcher l'avilissement des cours. C'est pour cela que nous combattons la vente directe au consommateur par les coopératives de vinification.

Les cotes officielles de la semaine dernière ont été :

Chambres de commerce : vin rouge de 8° de 88 à 90 fr. l'hecto ; 9°, 98 à 103 fr. l'hecto ; 10 à 11°, de 110 à 120 fr. l'hecto nu, pris à la propriété, selon degré, qualité, conditions et situation de la cave.

Les Chambres de commerce cotent maintenant d'après les affaires traitées dans le courant de la semaine qui précède le marché. Les Chambres d'agriculture continuent à coter au degré.

Les cotes de la semaine précédente étaient en vin rouge de 11 fr. 25 à 12 fr. le degré, suivant qualité et couleur.

On voit par les cotations des Chambres de commerce et des Chambres d'agriculture que les cours des vins se sont bien élevés depuis le début de juin.

La propriété qui est anxieuse à cause des intempéries, ne se presse plus à vendre. Elle résiste en général aux offres qu'on lui fait. Nous lui demandons, dans l'intérêt de la viticulture en général, de ne pas être trop exigeante et de vendre aussitôt que les prix seront rémunérateurs.

Les critiques contre l'Algérie continuent sur les journaux politiques de notre région.

Il ne faudrait pas trop envenimer les polémiques entre la France et la colonie qui est à ses portes. Une entente serait préférable. Il faut d'abord commencer par faire arriver les vins du Midi à Paris et dans le Nord avec des frais de transport bien moins élevés que ceux que paient les Algériens dont les vins parcourent un trajet beaucoup plus long.

Ce sont des améliorations qu'on peut obtenir sans mécontenter nos voisins.

Puis, il faudrait interdire, soit en France, soit en Algérie, toute plantation nouvelle de vignes sans tenir compte du nombre d'hectares déjà plantés par les viticulteurs. On verra par la suite ce qu'il y a lieu de faire. — E. F.

Situation viticole de la Drôme. — L'automne a été médiocre et l'hiver rigoureux. Après les vendanges, le ciel fut couvert, gris, brumeux et le temps un peu pluvieux. Le froid a commencé le 12 décembre, avec —2 2/3, et le 13, — 3 1/2. Le thermomètre est descendu le 18 à — 5 1/2, le 24 —9, le 25 —8 3/4, et le 26 —9 1/3. Janvier a été moins mauvais : le 2, —6 1/2 ; le 18,

—[illegible] 1/2, et le 2[illegible] —3 1/2. La température est restée en général douce, le ciel quelquefois clair, mais souvent caché par les nuages ou les brouillards. Février a eu 17 journées de gel sur 28, notamment —10, les 12 et 13. La neige (7 centimètres) est tombée le 2[illegible] et a disparu dans la journée.

Mars a été assez froid au début, avec temps couvert et soleil rare. Le 12, neige ([illegible] centimètres), fondant rapidement. Un peu de froid pendant la seconde quinzaine. Avril souvent gris, pluvieux avec parfois vent violent. Le 1[illegible], à Romans, grêle mêlée à une forte pluie. Aucun dégât. Le 21, petite gelée. Mai pluvieux les premiers jours. Le 7, pluie torrentielle, les torrents, les ruisseaux débordent. Puis 1[illegible] belles journées avec soleil chaud, à partir du 12. Fin de mois, pluie et orages. Juin mouvementé les premiers jours. Le temps se met ensuite au beau et les journées sont assez chaudes. Encore la pluie, les 11, 1[illegible], 15 et 21.

Le vignoble demanderait du beau temps, du soleil.

L'avoine a gelé dans quelques endroits ; le blé, qui semblait avoir beaucoup souffert, est dans un état satisfaisant, mais au jardin, les artichauts, la verveine [illegible] ont été détruits.

Les propriétaires se plaignent des dégâts faits par le froid aux jeunes plants de vignes. La saison est en retard de dix jours au moins. Les arbres fruitiers, notamment les cerisiers, ont des fruits.

La vigne a bel aspect et la récolte s'annonce abondante.

Pas d'oïdium, peu ou pas de Mildiou ; les cultivateurs ont sulfaté plusieurs fois. La grêle n'a pas encore fait de mal aux récoltes, si ce n'est dans les communes de Valdrôme et de Sainte-Jalle.

Mais il reste toujours [illegible], malgré le chômage des usines.

La campagne n'est pas heureuse et le travailleur n'est pas récompensé de ses peines : il ne peut vendre son vin que 6[illegible] à [illegible]0 francs l'hectolitre. — Dr Bonnet.

Important abaissement des prix de vente des extraits titrés de nicotine. — Le développement de la fabrication et de la vente des produits en Scaferlati Caporal Doux a permis au Service d'Exploitation Industrielle des Tabacs d'abaisser dans une proportion sensible le prix de revient de la nicotine qu'il fabrique.

Il a été reconnu possible, dans ces conditions, de faire bénéficier désormais les acheteurs d'extraits titrés de nicotine d'une réduction de prix très importante.

Les nouveaux prix qui sont en vigueur à partir du 15 mars 1932 sont les suivants :

	PRIX PAR KILO DE NICOTINE PURE		PRIX CORRESPONDANTS PAR BIDON	
	Vente aux consommateurs ordinaires.	Vente aux syndicats agricoles et viticoles.	Vente aux consommateurs ordinaires.	Vente aux syndicats agricoles et viticoles.
Extraits titrés à 500 grammes de nicotine pure par litre :				
En bidons de 5 litres . .	88 fr.	76 fr	220 fr.	190 fr
— — 1 litre . . .	100 fr.	88 fr.	50 fr.	44 fr.
— — 1/2 litre . .	112 fr.	—	28 fr	—
Extraits titrés à 250 grammes de nicotine pure par litre :				
En bidons de 200 ml. . .	140 fr.	—	7 fr.	—

En outre, pour des achats portant sur des quantités supérieures à 1.000 kg. de nicotine pure, soit 2.000 litres d'extraits titrés à 500 gr. de nicotine par litre, le Service d'Exploitation Industrielle des Tabacs pourra consentir sur le nouveau prix de vente de 76 fr. prévu ci-dessus pour la vente aux Syndicats

agricoles des réductions très intéressantes : le taux exact de la réduction sera établi, dans chaque cas particulier, compte tenu de l'importance de la commande et des conditions d'emballage demandées.

Toutes les commandes de ce genre, d'importance supérieure à 1 000 kg de nicotine pure, doivent être adressées directement à la Direction Générale du Service d'Exploitation Industrielle des Tabacs (2e Division, 1er Bureau), Ministère des Finances, Paris, qui fixera elle-même dans chaque cas particulier le prix à appliquer.

Les Syndicats agricoles qui, au cours d'une même année, feront au Service d'Exploitation Industrielle des Tabacs des commandes dont le total dépassera 1 000 kg de nicotine pure (soit 5 000 litres d'extraits titrés à 200 gr. de nicotine par litre), pourront également bénéficier d'une certaine réduction, mais, comme cette réduction ne pourra être appliquée qu'a posteriori, en vue de l'importance globale des commandes de l'année, elle sera seulement ristournée sur la première commande de l'année suivante.

C'est également la Direction Générale du Service d'Exploitation Industrielle des Tabacs qui fixe, dans chaque cas particulier, à la demande des intéressés, et sur le vu d'un relevé récapitulatif de leurs commandes de l'année écoulée, les ristournes à appliquer.

Pour obtenir, au contraire, la livraison des extraits au tarif normal de détail, le public devra continuer à s'adresser comme par le passé aux Entrepôts de tabacs ; il est rappelé que ces derniers ont leur siège dans la plupart des chefs-lieux d'arrondissement.

Les commandes adressées aux entrepôts ou débits seront transmises à la Manufacture productrice qui en assurera l'exécution dans le plus bref délai.

Les entrepôts de tabacs fabriqués et les établissements de la Régie tiennent gracieusement à la disposition du public des notices où sont précisées, avec les conditions de vente, les différents modes d'emploi des extraits titrés en nicotine.

Foire-Exposition agricole, viticole et vinicole de Béziers (Hérault). — La Foire-Exposition de Béziers, qui a fermé ses portes le [illegible] mai, n'a pas eu l'importance de la Foire de Printemps d'Avignon, à laquelle on avait adjoint une exposition d'appareils et instruments agricoles et viticoles très importante.

Cette dernière Exposition était intéressante à Béziers, mais elle n'avait pas l'ampleur de celle d'Avignon qui était admirablement bien située et très spacieuse.

Ce qui nous a surpris à Béziers, qui se dit la capitale du vin, c'est la réduction à sa plus simple expression de l'exposition des vins.

Nous avons été vraiment loin en comparaison de la magnifique présentation, dans la Chambre de Commerce de l'ancienne résidence des papes, des vins de la région dont les échantillons étaient nombreux, variés et bien étiquetés dans des bouteilles originales.

Au moment où l'on veut faire une large propagande pour les **vins du Midi**, la Section des vins de l'Exposition de Béziers a été trop terne.

Nous avons remarqué que les visiteurs étaient rares. Il vaudrait mieux renouveler moins souvent ces manifestations et leur donner plus d'importance. — E. F.

La révision de la loi du statut de la viticulture. — Par un vœu présenté par M. Morinaud, le Conseil général de Constantine a demandé que la loi du 4 juillet 1931 soit modifiée d'urgence et avant la prochaine récolte, dans le sens suivant :

A. Interdiction des piquettes, vins de lie et de surpressage.

B. Visite constante des caves par les agents du fisc.

C. **Suppression du blocage.**

D. Distillation obligatoire proportionnelle à l'abondance de la récolte.

E. La distillation obligatoire devra s'appliquer à partir de 100 hectos et non de 400.

F. Liberté de vente de l'alcool, même ainsi produit. Pas de réquisition par l'État, les viticulteurs devant être traités comme les autres citoyens.

G. Maintien absolu de l'égalité des traitements entre les deux vignobles également français, de la France et de l'Algérie, étant entendu que, par avance, l'Algérie déclare accepter toutes les mesures pour atténuer la crise, sous la réserve qu'elles seront communes aux vignobles, par application de sa formule : unité législative dans l'unité nationale.

Le 22 Cours normal ménager agricole de l'Union du Sud-Est. — Ce cours, que nous avions annoncé précédemment, subit de très importantes modifications :

Il aura lieu, non pas à Lyon comme les années précédentes, mais aux environs, au Château de [illegible], par Marcilly-d'Azergues, dans un très beau site, au centre d'une importante exploitation agricole.

Les communications sont faciles.

Demandez tous les renseignements à l'Union du Sud-Est des Syndicats Agricoles (1, rue Bellecour, Lyon, Service des Organisations Féminines).

Quelques cultures fruitières en Algérie. — Les nouvelles plantations d'orangers, mandariniers, citronniers portent sur 585 hectares, compensant ainsi le recul constaté en 1929-1930.

Les superficies cultivées passaient à [illegible] hectares, dont plus de la moitié [illegible] (+ [illegible]) dans le département d'Alger ; les autres départements possédant des cultures sensiblement égales : 2.118 (+ 78) pour Oran, 2.170 (+ 114) pour Constantine. La culture du dattier a fait en 1930-31 un nouveau progrès. Le nombre d'arbres est, en effet, passé à [illegible] avec une augmentation de 14.138 unités.

Plus intéressant encore était le progrès réalisé par le nombre de palmiers en rapport qui atteignait [illegible], en augmentation de 63.324 unités.

Oliviers. — Le recensement de 1930-31 accusait pour l'ensemble de l'Algérie un total de [illegible] oliviers, soit par rapport à la précédente campagne une augmentation de 573.142 arbres.

L'augmentation, depuis 1925-26, c'est-à-dire en cinq ans, a été de 1 million [illegible] unités. Elle laisse apparaître le développement très considérable de cette culture, particulièrement dans ces dernières années.

Dans une prochaine note, nous donnerons de plus amples détails sur les autres cultures fruitières. — Mac Grellet.

Ecole municipale d'Agriculture - Ecole pratique d'artisanat rural de Cibeins (Ain)

Concours d'admission

Le concours d'admission des candidats à l'Ecole municipale d'Agriculture et à l'Ecole pratique d'Artisanat rural de Cibeins (Ain) aura lieu le lundi 25 juillet prochain, à 7 heures 3/4, à la Martinière, 18, place de la Martinière.

Les demandes, adressées au maire de Lyon, devront parvenir avant le 15 juillet, dernier délai.

Le maire de Lyon informe les familles intéressées que l'Ecole est installée dans un vaste domaine de plus de 220 hectares. Les locaux scolaires, neufs, sont aménagés suivant les données les plus modernes et les plus hygiéniques.

L'Ecole, reconnue par l'Etat, donne aux élèves un enseignement théorique et pratique leur permettant de se créer des situations avantageuses dans toutes les branches de la culture et d'être admis dans les Ecoles nationales d'Agriculture. La durée de l'enseignement est de 3 ou 5 années.

Ecole pratique d'Artisanat rural. — Une section d'artisanat rural forme en 3 ans des artisans ruraux complets (forge, maréchalerie, ajustage, serrurerie, électricité, moteur, ou charronnage, forge, menuiserie, charpente, etc... Les candidats doivent avoir de 12 à 16 ans.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel de Ville de Lyon, 4e bureau, qui tient à la disposition des intéressés des notices détaillées sur le fonctionnement de l'Ecole, ou au Directeur de l'Ecole, à Mizérieux (Ain).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 125 à 130 fr. ; 10°, 140 à 150 fr. ; Corbières 11°, 165 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 170 fr. et au-dessus ; 9°, 180 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 530 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 570 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr. ; 1ers crus Graves, 2.800 a 3.600 fr. ; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 280 fr. ; Mâconnais, 200 à 225 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 320 à 360 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, » à » fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 200 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. 50 à 10 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 10 fr. » à 11 fr. 50. Distillerie, 7 fr. 50 à 7 fr. 75.

Midi — *Nîmes (27 juin 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 10 fr. 75 à 11 fr. 25 ; Montagne, de 10 fr. 75 à 11 fr. 50 ; Costières, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 850 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (28 juin). — Vins rouges, 8 à 10°, de 88 à 120 fr. l'hecto logés. Esprit de vin à 86°, 840 à 850 fr. Marc 52°, » fr. Esprit de marc à 86°, » à » fr.

Béziers (24 juin). — Vins rouges, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré, Blanc, 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°. » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ».

Minervois (26 juin). — Marché d'Olonzac, de 11 fr. 50 à 11 fr. 75 le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (25 juin). — Vins de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (25 juin). — De 11 fr. » à 12 fr. » le degré.

Narbonne (28 juin). — Vins rouges, 11 fr. 75 à 12 fr. 25 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 320 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 165 fr. à » fr. »; orges, 78 fr à 82 fr.; escourgeons, 75 fr. à 76 fr.; maïs, 69 fr. » à 71 fr. »; seigle, 95 fr. » à 99 fr. »; sarrasin, 99 fr. à 105 fr.; avoines, 102 fr. à 110 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 57 fr. 77 à 58 fr. 77. Buenos-Ayres, 36 fr. 94 à » fr. ». Chicago, 44 fr. 72 à 49 fr. 96. — Sons, 41 fr. à 45 fr. — Recoupettes, de 35 à 37 fr.; remoulages, de 60 à 70 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 100 à 120 fr.; sterling, 100 à 120 fr.; Rosa, 100 à 120 fr.; Nouvelle du Var, 80 à 110 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 150 fr. à 185 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 150 fr. à 185 fr.; luzerne, 190 fr. à 240 fr.; foin, 175 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 227 fr. 50 à 228 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 20 fr. ». — Veaux, 5 fr. 50 à 15 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 40 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 11 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 16 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 5 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 8 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Cerises, 420 à 550 fr. — Fraises, 370 à 620 fr. — Oranges sanguines d'Algérie, 575 à 660 fr. — Pommes communes, 120 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 150 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin Muscat, 35 à 40 fr. le kg. — Pêches, 520 à 850 fr. — Amandes vertes, 350 à 620 fr. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 350 fr. — Tomates d'Algérie, 275 à 340 fr. — Pois verts, de 100 à 150 fr. — Haricots verts, 150 à 600 fr. — Artichauts, 60 à 140 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 140 à 350 fr. le cent. — Laitues du Midi, 50 à 85 fr. le cent. — Epinards, de 100 à 200 fr. — Asperges, 240 à 420 fr.

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

TABLE DES MATIERES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE



Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.